

Gratin de brocolis et restes de volaille rôtie

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 600g de fleurettes surgelées (brocolis, chou-fleur...)
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 30cl de lait
- 150g de reste de volaille rôtie (chapon, poulet, dinde...)
- fromage râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 10cl de crème fraîche épaisse

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire bouillir une casserole d'eau et cuire les légumes 8 min puis les égoutter.
3. Faire fondre dans une casserole le beurre à feu doux puis ajouter la farine et bien mélanger.
4. Ajouter le lait avec le sel et la muscade puis cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
5. Ajouter la crème fraîche et bien mélanger.
6. Mélanger les légumes et la viande à la béchamel et verser dans un plat à gratin.
7. Parsemer de fromage râpé et enfourner jusque le gratin soit bien doré.

